

Kobini Milk Stout

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **33**
- SRM **32.3**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.2 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.6 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **70 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.2 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **15.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | Strzegom Pale Ale | 4.1 kg (70.7%) | 79 % | 6 |
| Ziarno | Słód Caramunich Typ II Weyermann | 0.35 kg (6%) | 73 % | 120 |
| Ziarno | Fawcett - Pale Chocolate | 0.2 kg (3.4%) | 71 % | 600 |
| Ziarno | Bestmalz Czekoladowy | 0.2 kg (3.4%) | 70 % | 1000 |
| Ziarno | Carafa III | 0.2 kg (3.4%) | 70 % | 1300 |
| Ziarno | Oats, Flaked | 0.35 kg (6%) | 80 % | 2 |
| Cukier | Milk Sugar (Lactose) | 0.4 kg (6.9%) | 100 % | 0 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka | 35 g | 60 min | 9 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Marynka | 5 g | 10 min | 9 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------|-----|-------|--------|--------------|
| Safale S-04 | Ale | Suche | 11.5 g | Safale |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|------|------------------------|-------|-------------------|-------|
| Inne | Wiórki beczka po rumie | 25 g | Fermentacja cicha | 7 dni |